(D) GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

(GB) **INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**
(F) **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**
(NL) **GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**
(I) **ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**
(E) **INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**
(P) **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**
(GR) **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**
(PL) **INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŹU**
(HU) **HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

(D) **Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**
(GB) **Built-in glass ceramic hob with Touch-Control switches**
(F) **Plaque de cuisson vitrocéramique à encastrer avec commande Touch-Control**
(NL) **Keramische inbouwkookplaat met tiptoetsbediening**
(I) **Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**
(E) **Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**
(P) **Placa de cozinhar em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**
(GR) **Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής**
(PL) **Kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch Control**
(HU) **Beépíthető kerámia-üveg főzőlap touch-control-kezeléssel**

224031

P

Adquiriu uma placa vitrocerâmica com painel de comando Touch-Control.
Para que tenha sempre prazer em usá-la, observe em particular os capítulos 2 e 3 deste manual de instruções.
Este manual de instruções serve para vários tipos de placas de cozinhar. Na primeira página deste manual de instruções, onde estão indicados os dados da placa de identificação, pode ser verificado o tipo de placa de cozinhar que adquiriu.

Índice

1. Manejo

1.1 A sua nova placa de cozinhar
1.2 Painel de comando Touch-Control
1.3 Comando Touch-Control

2. O que deve observar

2.1 Algumas instruções relativas às panelas
2.2 Indicações importantes

3. Limpeza e conservação

4. Montagem

4.1 Entalhe do balcão de serviço
4.2 Instalação
4.3 Conexão eléctrica
4.4 Trabalhos de Assistência

1. Manejo

1.1 A sua nova placa de cozinhar com comando Touch-Control

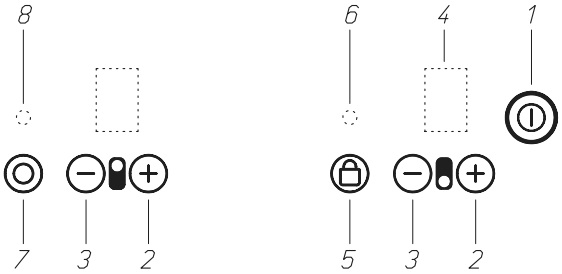
Este manual é válido para os tipos: .GKST 290 ., FGKST 290 .

1.2 Painel de comando Touch-Control

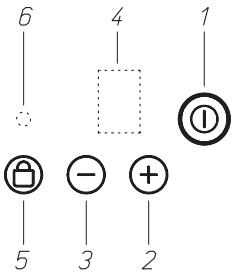
Após aplicar a tensão de alimentação (ligação à rede) é primeiro efectuado um teste automático do sistema de comando (equilibração). Em seguida, o sistema de comando encontra-se no modo pronto para o funcionamento. Durante a equilibração, no display dos níveis de cozimento ④ permanece aceso um sinal de menos. Se a equilibração for concluída com êxito, este sinal apaga-se.
Durante a equilibração, as teclas de sensor não podem estar cobertas com objectos ou similares.

① *Tecla LIG/DESL (interruptor de emergência)*
② *Tecla «Mais»*
③ *Tecla «Menos»*
④ *Display dos níveis de cozimento*
⑤ *Tecla do bloqueio*
⑥ *Indicação de bloqueio*
⑦ *Tecla de circuito duplo*
⑧ *Lâmpada de controlo para tecla de circuito duplo*

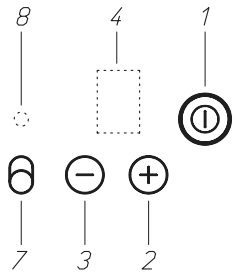
Zona de cozinhar dupla



Zona de cozinhar grelhador



Zona de cozinhar assador



1.3 Comando Touch-Control

Em princípio, de cada vez que carregar numa tecla soa um sinal acústico como confirmação.
Carregando na tecla LIG/DESL ①, o sistema de comando é activado. Nos dois displays de níveis de cozimento ④ aparece um **«0»**. A operação seguinte tem que ocorrer dentro dos próximos **10 segundos**, senão o sistema de comando desliga-se automaticamente.
Ao accionar a tecla «Menos» ③, aparece o nível de cozimento 4.
Em seguida, pode-se seleccionar com a tecla «Mais» ou «Menos» um nível de cozimento entre 0 e 9.
Com a tecla «Menos» ③, o nível de cozimento pode ser comutado para o **«0»**. Se carregar simultaneamente nas teclas «Menos» e «Mais» ②+③, ele é directamente desligado.
A seguir surge um „0“ que se apaga após 10 segundos.

Em princípio, o sistema de comando completo pode ser desligado a qualquer momento com a tecla LIG/DESL ①.

P

Levar a fervura

Esta função simplifica-lhe o processo de cozinhar. A zona de cozinhar é automaticamente aquecida com toda a potência e comutada na altura indicada (ver tabela) para o nível de potência por si seleccionado.
Se uma zona de cozinhar for ligada através da tecla «Mais» ②, aparece o nível de cozimento 9. O **processo de levar a fervura** está agora **activo** e a casa decimal acende. A operação seguinte tem que ocorrer dentro dos próximos **10 segundos**, senão a casa decimal e o processo de levar a fervura deixam de estar activos.
Com a tecla «Menos», seleccionar um nível de cozimento entre 9 e 0. **O processo de levar a fervura permanece activo** e a casa decimal acende. Se o accionamento ocorrer após a casa decimal desaparecer, o processo de levar a fervura **deixa de estar activo**.
Ao alterar o nível de cozimento durante o processo de levar a fervura, o tempo de fervura (ver tabela) é automaticamente ajustado.

Tabela de tempos

LF = Levar a fervura,
indicação em segundos

Nível de cozimento	LF (s)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

Conexão de circuito duplo

A conexão de circuito duplo da respectiva zona de cozinhar apenas pode ser efectuada após a ligação da zona de cozinhar correspondente.
Seleccionar um nível de cozimento desejado de 1-9. Carregar na tecla de circuito duplo ⑦ para conectar o segundo circuito de aquecimento. A lâmpada de controlo ⑧ acende-se. Carregando-se novamente na tecla de circuito duplo ⑦, desliga-se o circuito externo de aquecimento. A lâmpada de controlo ⑧ apaga-se.

Bloqueio

Carregando-se na tecla do bloqueio ⑤durante aprox. 2 segundos (a indicação do bloqueio ⑥ acende-se), todas as teclas - excepto a tecla LIG/DESL - são bloqueadas contra um accionamento despropositado.
A indicação do bloqueio apaga-se novamente após aprox. 2 segundos, mas o **bloqueio permanece activo**. Logo que uma tecla qualquer seja accionada, a indicação do bloqueio acende-se novamente durante aprox. 2 segundos.
As seguintes operações continuam a poder ser efectuadas:

- Desconexão através da tecla LIG/DESL (interruptor de emergência)
- Desconexão através do accionamento simultâneo da tecla «Mais» e «Menos»
- Desbloquear

Ser voltar a carregar na tecla do bloqueio ⑤, o bloqueio é desactivado.
A indicação do bloqueio acende-se durante aprox. 2 segundos e apaga-se outra vez.
O bloqueio deixa de estar activo.

Indicação do calor residual

A indicação do calor residual ocorre através de um «H» que fica aceso no respectivo display dos níveis de cozimento ④.

Dispositivo de desligamento automático

O tempo máximo de funcionamento de cada zona de cozinhar está limitado e pode ser consultado na tabela de tempos anexa. Assim que o dispositivo de desligamento automático tiver desligado o sistema de comando Touch-Control, aparece no display dos níveis de cozimento ④ um «H» se houver calor residual. Se carregar na tecla LIG/DESL,o sistema de comando volta a ficar pronto para o funcionamento.

Se carregar em mais do que uma tecla ao mesmo tempo, excepto nas teclas «Menos» e «Mais», isto não é aceite pelo sistema de comando como um accionamento válido das teclas. Se uma ou várias teclas forem accionadas durante mais de **10 segundos** (p. ex. por uma panela ou se o alimento deitar por fora da panela), o sistema de comando considera isto um caso de erro e desliga-se automaticamente.

Tabela de tempos

LTF = limitação do tempo de funcionamento, indicação em horas

Nível de cozimento	LTF (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

P

2. O que deve observar

2.1 Algumas instruções relativas às panelas

Utilize apenas panelas e frigideiras com um fundo firme, plano e, se possível, bem grosso. Isto aplica-se principalmente para cozinhar a altas temperaturas, como por exemplo para fritar. Os fundos irregulares de panelas aumentam o tempo de cozedura e elevam o consumo de energia. A melhor transmissão de energia é alcançada ao usar panelas e zonas de cozinhar do mesmo diâmetro. Tape as panelas com uma tampa. Se não tapar a panela ou se não a tapar bem, desperdiça muita energia.
Para trabalhar directamente sobre as zonas de cozinhar, pode utilizar panelas de vidro ou porcelana refractária, cujo fundo tenha sido submetido a uma rectificação plana. Por favor observe as instruções de uso do fabricante. Remover imediatamente alimentos que deitem por fora da panela.

Antes de cozinhar pela primeira vez, limpe a placa de cozinhar. Em seguida, ligue as zonas de cozinhar uma após a outra, sem panelas, durante três minutos, no nível mais alto, para que o cheiro de novo seja eliminado e uma eventual humidade dos elementos de aquecimento possa evaporar. Este procedimento também é necessário para que os circuitos electrónicos possam funcionar perfeitamente.

2.2 Indicações importantes

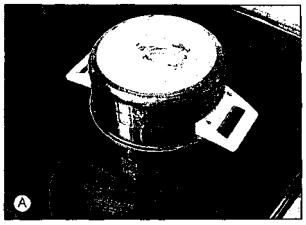
Atenção: As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, manter afastadas as crianças.

Evite que caiam objectos duros sobre a placa de cozinhar. O material é - sob determinadas condições - sensível a cargas mecânicas. Pancadas com objectos pontiagudos podem levar a rupturas da placa de cozinhar. Se - devido a um manejo descuidado - a placa vitrocerâmica indicar rupturas, rachaduras ou fissuras, pare de usá-la imediatamente e desconecte-a da rede. Além disso, desligue o interruptor automático da conexão do fogão na caixa de fusíveis. O Serviço de Assistência Técnica precisa de ser informado.
A placa vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de depósito! Não é permitido preparar alimentos em folhas de alumínio nem colocar recipientes de material sintético sobre as zonas de cozinhar quentes.
Nunca ligue as zonas de cozinhar sem que haja um panela com alimentos sobre as mesmas. Não coloque objectos inflamáveis ou deformáveis directamente sob a placa de cozinhar.
Quando preparar alimentos com gordura ou óleo, não se afaste do local. O óleo sobreaquecido pode-se inflamar. Nunca deite água em gordura ou óleo a arder. Perigo de queimaduras! Tape as panelas para apagar o fogo e desligue a zona de cozinhar. Deixe as panelas arrefecer na zona de cozinhar.

A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com um aparelho de limpeza a vapor ou parecido!

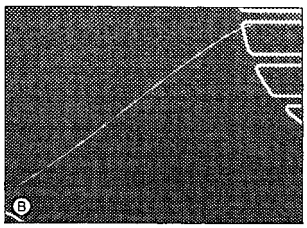
3. Limpeza e conservação

Limpe sempre a placa de cozinhar já arrefecida após cada utilização. Mesmo pouca sujidade queima quando a placa for ligada novamente. Utilize apenas produtos de limpeza recomendados. Palha de aço, esponjas de limpeza e agentes de limpeza em pó arranham a placa. Spray para forno não é apropriado, porque é agressivo e danifica a placa de cozinhar.



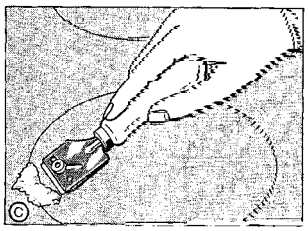
Sujidades leves

Remova sujidades leves com um pano húmido ou com água quente e detergente. Retirar restos de detergente com água fria. A seguir, secar muito bem a placa. Manchas causadas por água que deitou por fora da panela devem ser eliminadas com vinagre ou com limão, ou ainda com agente de descalcificação. Se um destes agentes cair na armação da placa, remova-o imediatamente com um pano molhado, para que não surjam pontos opacos.

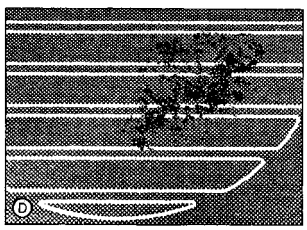


Sujidades fortes

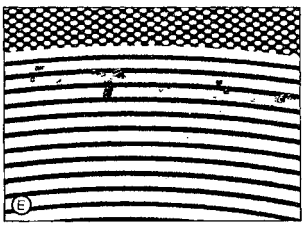
Remova sujidades fortes com «Sidol Especial para Aço-Inox», «Stahlfix» ou «Cerafix». Aplique o produto de limpeza, sem o diluir, com um papel de cozinha e esfregue. Deixe o produto agir. Em seguida, remova-o completamente com água fria e seque a placa de cozinhar. Produtos de limpeza que ficam sobre a placa de cozinhar podem danificá-la quando esta for novamente aquecida.



Para remover sujidades difíceis e incrustações da melhor maneira utilize um raspador para vidro Ⓒ. Estas espátulas podem ser adquiridas em lojas de artigos domésticos, de pintura ou de ferramentas caseiras, bem como no nosso Serviço de Assistência Técnica. Ao comprar a espátula, não compre uma com cabo de material sintético, uma vez que o material sintético fica colado na placa de cozinhar quente. Tenha cuidado ao utilizá-la. Perigo de lesão!



Alimentos que contêm açúcar podem danificar duradouramente a superfície vitrocerâmica, uma vez que a riscam depois de estarem secos. Para evitar tais danificações, remova estes alimentos imediatamente com a espátula para vidro enquanto que a placa ainda estiver quente Ⓓ, Ⓔ.



Alterações da cor da placa de cozinhar

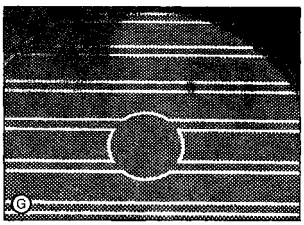
Elas não influenciam a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de alterações do material, mas sim de resíduos queimados não removidos.

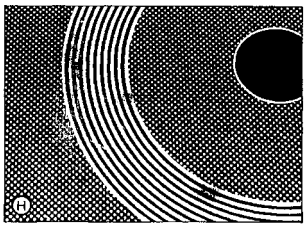
Manchas metálicas furta-cores Ⓖ surgem devido ao atrito do fundo da panela ou devido a produtos de limpeza não apropriados. Elas apenas podem ser removidas com muito custo com «Sidol Especial para Aço-Inox» ou «Stahlfix». Eventualmente, a limpeza tem que ser repetida várias vezes.

Adornos lixados Ⓗ. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e a fundos de panelas abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

Se conservar adequadamente a sua placa de cozinhar, ela permanece bonita por mais tempo e a limpeza é mais fácil.

Para a conservação, recomendamos «Cerafix». A grande percentagem de silicone deste produto forma uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades permanecem sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com maior facilidade. Importante, no entanto, é que este produto de conservação seja aplicado com regularidade.



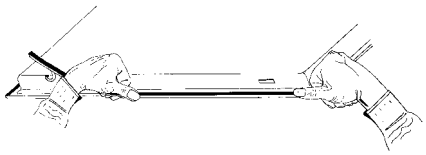


Limpeza do grelhador

Remover primeiro todos os restos de alimentos e respingos de gordura da zona quente da superfície para grelhar com um raspador (p. ex. CERA-QUICK*). Esta limpeza é mais fácil se se deslocar as sujidades da zona ainda quente para a zona fria imediatamente a seguir a grelhar. Depois de o aparelho arrefecer, estas sujidades podem ser retiradas facilmente.
Para finalizar, a superfície para grelhar fria deve ser desengordurada com água e detergente, limpa com um pano húmido e bem seca com um pano limpo ou papel de cozinha. Alternativamente, também se pode limpar bem com um detergente para vidros, como p. ex. Sidolin, Glasrein, etc.
Se após esta limpeza ainda houver sujidades difíceis na superfície, estas podem ser removidas com um produto de limpeza adequado para placas de cozinhar CERAN® (p. ex. Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix, WK-Top, Cillit [Alemanha]). Para o efeito, esfregar com um papel de cozinhar algumas gotas do produto de limpeza sobre toda a superfície para grelhar até que as sujidades desapareçam.
Limpar directamente a seguir toda as superfície para grelhar com um pano húmido e secar bem.

4. Montagem

4.1 Entalhe do balcão de serviço



Antes de instalar o aparelho, efectue todos os trabalhos de corte no móvel e no balcão de serviço e remova as aparas.
As medidas para o entalhe do balcão de serviço encontram-se no desenho cotado (ilustr. 1+2).
Ter o cuidado de não fazer o corte a menos de 50 mm de distância da aresta traseira do balcão de serviço. A distância lateral entre a zona de cozinhar e a parede de fixação do móvel tem de equivaler no mínimo a **40 mm**.
As superfícies de corte devem ser seladas com uma pintura protectora hidrófoba.
O balcão de serviço e, por conseguinte, a placa de cozinhar têm que ser instalados de forma nivelada. Uma tensão da placa de cozinhar, provocada por um apoio desnivelado, aumenta o perigo de rupturas.

4.2 Instalação

Antes da instalação, verifique se a vedação foi bem assente a toda a volta da placa de cozinhar.
Ao instalar a placa vitrocerâmica num balcão de serviço com um revestimento de cerâmica ou algo parecido (azulejos), a vedação que se encontra à volta da placa de cozinhar tem que ser removida, e a calafetagem entre a superfície de cozinhar e o balcão de serviço tem que ser efectuada com materiais de vedação sintéticos, como borracha à base de silicone resistente ao calor.

> **Atenção! Se a placa de cozinhar estiver assente sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), tem que ser instalado um fundo intermediário, de modo a que se torne impossível um contacto acidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermediário só pode ser removível com ferramentas e precisa de ser instalado a uma distância de no mínimo 20 mm da parte inferior da placa de cozinhar, de tal forma que o cabo de conexão à rede não fique em contacto com esta última (ilustr. 4).**
> **Se a placa de cozinhar for montada sobre um forno integrado, terá que ser equipada com uma ventoinha de arrefecimento. Neste caso não é necessário um fundo intermediário.**

Em baixo da área do entalhe do balcão de serviço não pode haver nenhuma ripa de través.
Posicionar cuidadosamente a placa de cozinhar no entalhe e uni-la fixamente ao balcão de serviço com os respectivos elementos de fixação.
As linguetas devem ser aparafusadas no entalhe de acordo com o desenho. A seguir, a placa de cozinhar deve ser pressionada uniformemente por cima nestas linguetas de fixação.

Ao aparafusá-las, deve ser usado o furo superior da lingueta, a não ser que o balcão de serviço seja ladrilhado (ilustr. 3).
Verifique se o balcão de serviço e a placa de cozinhar ficam posicionados de forma nivelada. É necessário evitar a infiltração de líquidos em aparelhos eléctricos eventualmente integrados entre a borda da placa de cozinhar e o balcão de serviço ou entre o balcão de serviço e a parede. Utilize perfis, fitas ou agentes de vedação.

4.3 Conexão eléctrica (cargas conectadas)

(Cargas conectadas e denominação do modelo: veja a primeira página do manual de instruções)
A conexão eléctrica tem que ser efectuada por um técnico autorizado que, ao realizá-la, deve estar ciente da montagem regulamentar correspondente aos regulamentos reconhecidos por lei (VDE na Alemanha, ÖVE na Áustria, SEV na Suíça, etc.). Tem que ser particularmente observado que estes regulamentos e os da empresa local de abastecimento de energia eléctrica sejam cumpridos na sua totalidade.
Na ocasião da instalação, deve ser conectado em série ao aparelho eléctrico um dispositivo seccionador eficaz em todos os pólos, com uma abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Observe que a tensão de rede existente tem que estar de acordo com a indicada na placa de identificação do aparelho.
Para a conexão da placa de cozinhar, o cabo deve ser conectado numa tomada de ligação do aparelho.
A posição para a passagem do cabo pode ser vista na ilustr. 4.

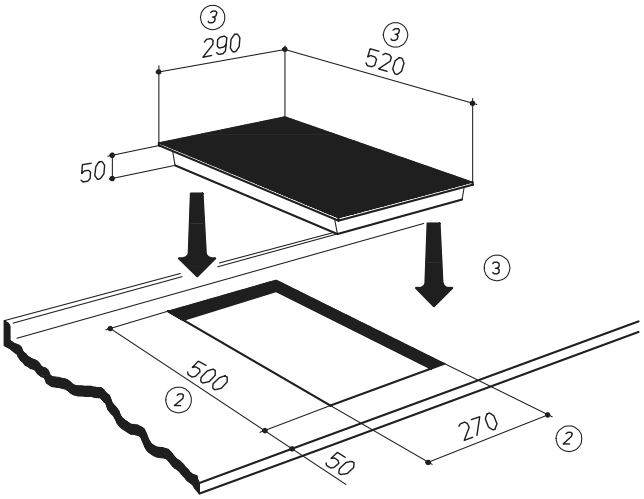
4.4 Trabalhos de Assistência

Para efectuar reparações, o aparelho tem que ser desligado da corrente eléctrica, ou seja, primeiro tem que ser aberto o dispositivo seccionador da parte da instalação. No caso de contacto com o Serviço de Assistência Técnica, informar sempre sobre o tipo e o número de fabrico. Os dados necessários podem ser consultados na placa de identificação ou na primeira página do manual de instruções. De cada vez que desmontar a placa vitrocerâmica integrável, a vedação tem que ser verificada e, se necessário, substituída.

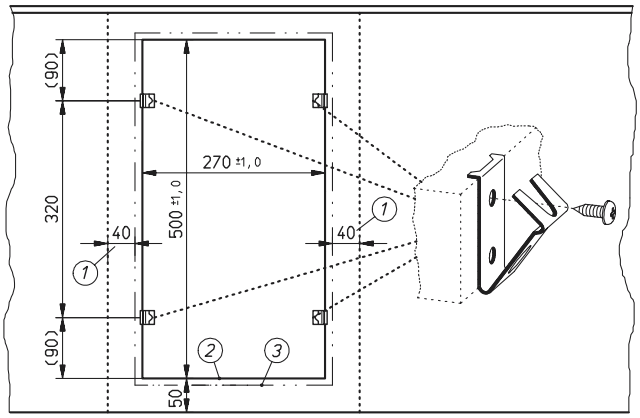
P

Tipo: .GKST 290 .

Ilustr. 1

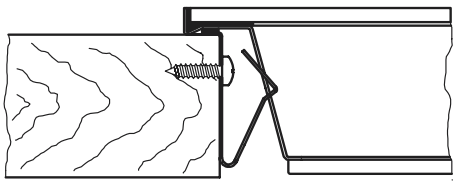


Ilustr. 2

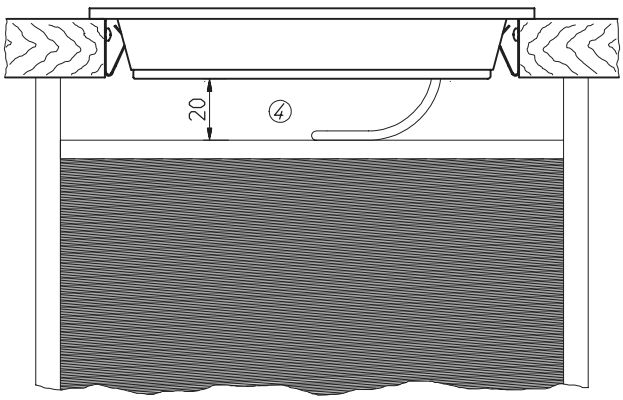


① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida externa da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira

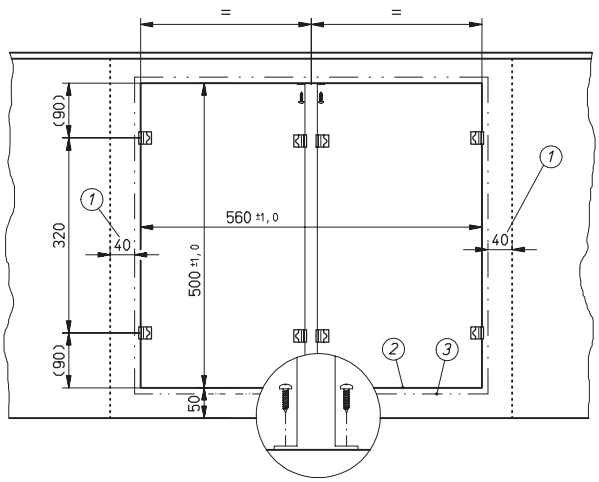
Ilustr. 3

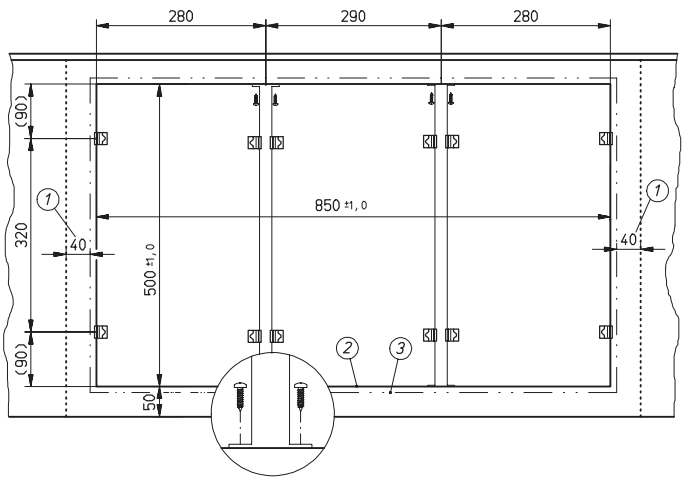


Ilustr. 4



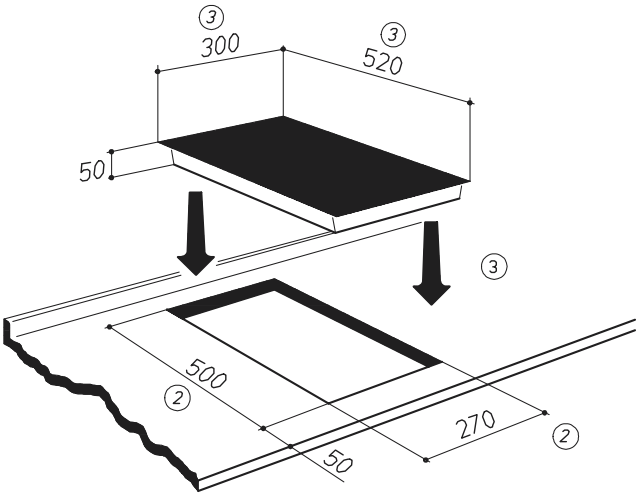
Montagem de 2 ou mais zonas de cozinhar:



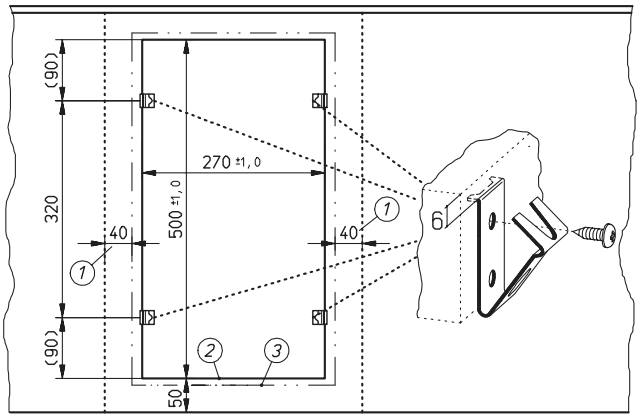


Tipo: FGKST 290 .

Ilustr. 1

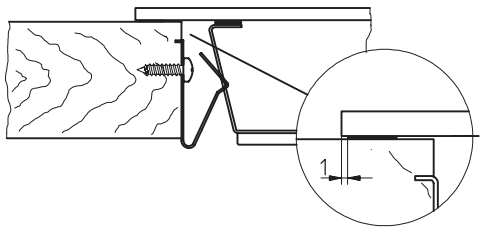


Ilustr. 2

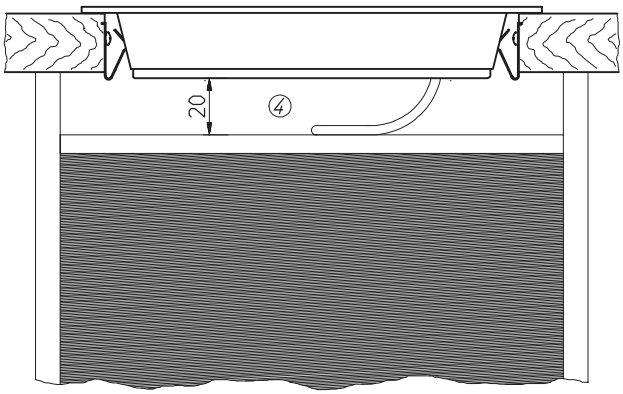


① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida externa da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira

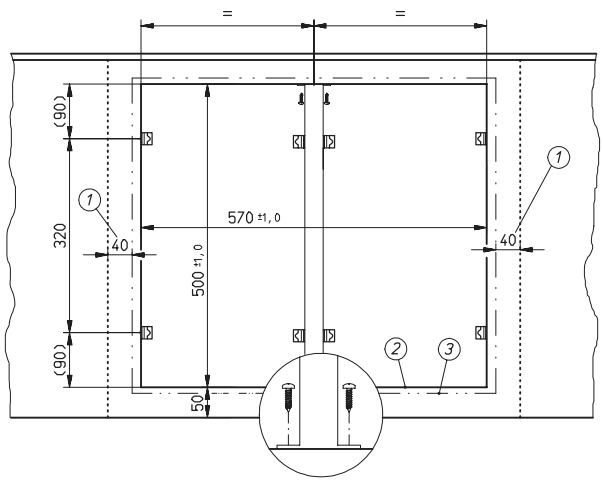
Ilustr. 3

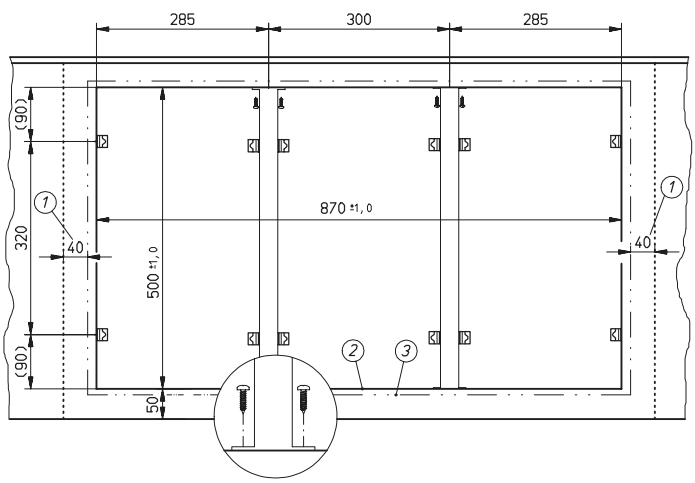


Ilustr. 4



Montagem de 2 ou mais zonas de cozinhar:





TEKA GROUP

COMPANY	COUNTRY	CC	PHONE	FAX
TEKA FRANCE SARL	Paris, FRANCE	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
TEKA HELLAS A.E.	Athens, GREECE	30	1 - 973.70.57	1 - 971.27.25
TEKA HUNGARY KFT.	Budapest, HUNGARY	36	1 - 111.58.03/04	1 - 111.58.05
TEKA BV	Amsterdam, THE NETHERLANDS	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
TEKA POLSKA SPOLKA Z O.O.	Warszawa, POLAND	48	22 - 652.18.94	22 - 654.22.66
TEKA PORTUGUESA LTDA.	Ilhavo, PORTUGAL	351	34 - 32.95.00	34 - 32.54.57
TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	Abingdon, U.K.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	Istanbul, TURKEY	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
MARMICOC S.A.	Rio de Janeiro, BRASIL	55	21 - 671.01.88	21 - 772.16.37
TEKA CHILE LTDA.	Santiago de Chile, CHILE	56	2 - 273.34.68	2 - 273.10.88
TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	Mexico D.F., MEXICO	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
P.T. TEKA BUANA	Jakarta, INDONESIA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
TEKA CHINA LIMITED	HONG KONG	852	2865 - 7336	2861 - 2507
TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	Shanghai, CHINA	86	21 - 6210 - 1699	21 - 6212 - 9604
TEKA (THAILAND) CO. LTD.	Bangkok, THAILAND	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
THIELMANN TEKA PTE. LTD.	SINGAPORE	65	734.24.15	734.68.81
TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD	Kuala Lumpur, MALAYSIA	60	3 - 747.56.00	3 - 747.56.01

Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17 · 39011 SANTANDER (SPAIN)
Tel.: 34 - 42 - 33 51 00
Fax: 34 - 42 - 33 69 77
34 - 42 - 34 76 64

Teka Küchentechnlk GmbH

Sechsheldener Strasse 122
D - 35708 HAIGER (GERMANY)
Telefon: 49 - 2771 3950 39
Telefax: 49 - 2771 3953 64